PHYLIA EPL

Extrait Protéique de Levure pour le collage respectueux des vins
Issu d'une collaboration de recherche Lesaffre/Sofralab

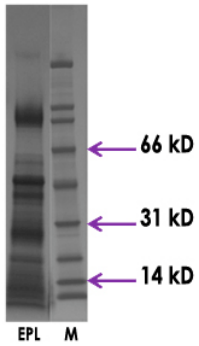
CARACTERISTIQUES

PHYLIA EPL est le fruit de plusieurs années de recherche visant au collage des moûts et des vins par des protéines d'origine levurienne exclusivement. **PHYLIA EPL** a fait l'objet d'une thèse menée en partenariat avec l'université Hochschule Geisenheim (Allemagne).

PHYLIA EPL repose sur un procédé industriel novateur permettant l'extraction, la concentration et la conservation des protéines natives de la levure. Ce procédé permet à partir d'une levure œnologique sélectionnée l'obtention d'un extrait cytoplasmique d'intérêt pour l'application recherchée.

Saccharomyces spp spécifiquement sélectionnée pour sa richesse intracellulaire en protéines et dont 50 % de celles-ci ont une taille supérieure 15 kD (kilodalton). Voir gel d'électrophorèse ci-dessous:

Profil d'une électrophorèse SDS-PAGE de PHYLIA EPL avec répartition des poids moléculaires constitutifs.



EPL : PHYLIA EPL **M : Marqueur de taille en kD**

PHYLIA EPL est le premier auxiliaire de collage dont les protéines peuvent être considérées comme endogènes au vin puisque leurs produits d'hydrolyse (acides aminés, peptides, oligopeptides et petites protéines) sont naturellement excrétés par les levures après la fermentation alcoolique.

Les produits de *Saccharomyces spp* sont reconnus non allergènes. Ces caractéristiques confèrent à **PHYLIA EPL**une qualité de collage extrêmement respectueux des vins.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Collage des moûts et des vins blancs, rouges et rosés.
- Elimination des tanins responsables de l'amertume.
- Affinage très respectueux des vins.
- Concourt à la clarification efficace des vins.
- De par son origine, pas concerné par l'étiquetage des allergènes.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company

APPLICATIONS

- Collage qualitatif des moûts.
- Collage qualitatif des vins pré-mise en bouteilles.
- **PHYLIA EPL** peut être aussi bien utilisé sur moût que sur vin avant mise en bouteille.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée :
Sur moûts : 5 à 30 g/hL.
Sur vins blancs ou rosés : 5 à 15 g/hL.
Sur vins rouges : 5 à 30 g/hL.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 30 g/hL sur moûts et vins blancs, 60 g/hL sur vins rouges.

MODE D'EMPLOI

Disperser dans 10 fois son poids d'eau.
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.
Pour optimiser la qualité du collage, privilégier l'utilisation d'un raccord de collage type Venturi.

Précaution d'utilisation :
Sur les vins blancs et rosés, et pour obtenir une floculation rapide de **PHYLIA EPL**, il est fortement conseillé d'ajouter des tanins comme adjuvant de collage (ex: **OENOTANNIN MIXTE MG**, tanin de châtaigner).
Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Extrait protéique de levure. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 30 x 500 g.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company